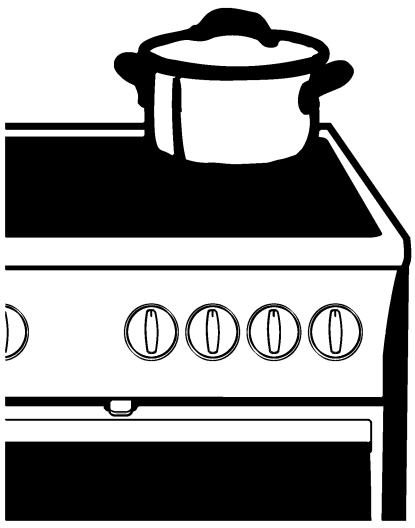
Bruksanvisning NO

KOMFYR



REGINA PRIMEUR

QSG 6141, QSG 7141

821 06 05-02

Innhold

Sikkerhet 3
Komfyren 4
Utpakking 4
Tilbehøret 4
Sikkerhetsutstyr 5
Tippesikringen 5
Kasserollevernet (tilleggsutstyr) 5
Dørsperren 6
Før første gangs bruk 6
Rengjøring av komfyren 6
Rengjør tilbehøret 6
Brenn av ovnene 7
Betjeningspanelet 7
Kontrollamper 7
Glasskeramikktoppen 8
Bruk av toppen 8
Rengjøring av glasskeramikk-toppen 11
Sikkerhetsfunksjoner 12
Ovnene 13
Ovnenes funksjoner 13
Praktisk bruk 15
Rengjøring og vedlikehold 18
Installasjon 21
Endring av sokkelhøyde og -dybde 21
Vatring/Justering 22
Elektrisk tilkopling 22
Service 23
Tekniske data 24
Tabeller 25
Baking 25
Plassering i stekeovn 25
Lavtemperatursteking 26
Matlaging og grilling 27
Praktiske råd og tips 28
Problemer og utbedringer 29
Kassering 29

Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les nøye gjennom bruksanvisningen og gjør deg kjent med din nye komfyr og dens funksjoner. Komfyren er beregnet på bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen. Den må følge komfyren dersom den selges eller overdras til en annen person. Ta gjerne kontakt med oss hvis du har synspunkt eller spørsmål om komfyren og bruken av denne. Adresse og telefonnummer finner du i avsnittet ”Service”.

⚠ Dette er et SIKKERHETSSYMBOL. Legg spesielt vekt på tekst merket med dette symbolet slik at du IKKE UNØDIG SKADER DEG SELV, ANDRE ELLER KOMFYREN.

Barn og komfyr

Barn er nysgjerrige av natur og interesserer seg for det meste, inklusive komfyrer. Vi vil for sikkerhets skyld få understreke noen punkter som du bør tenke over dersom du har barn eller besøk av barn:

Vi anbefaler en avlastningsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avlastningsflate på den andre siden. TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Hvis du har KASSEROLLEVERN på komfyren, må dette være montert. DØRSPERRENE må også virke som de skal.

Bruk KOMFYRLÅSEN. Aktiver låseknappen for å sikre komfyren når den ikke er i bruk.

La ikke barn bruke barberbladskrapen.

La gjerne barna hjelpe til ved komfyren, men lær dem at kokekar, toppen og ovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. BERØRING KAN FORÅRSAKE BRANNSKADER!

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Bruk

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse, kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn. Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt.

⚠ Advarsel! Alkohol o.l. som kan utvikle eksplosive gasser eller andre stoffer som kan forårsake brann eller eksplosjon, må ikke brukes i ovnen.

Bruk av alkohol på glasstoppen må skje med den største forsiktighet. Flambering med konjakk eller annen alkohol kan f.eks. føre til at fettrester i kjøkkenviften antennes, noe som kan forårsake alvorlige branner. Likedan kan flammer og brennende fett forårsake personskader.

Rengjøring

Hold glasskeramikktopp og stekeovn rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok (mens toppen ennå er varm) fra den varme toppen med barberbladskrapen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast eller folie. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

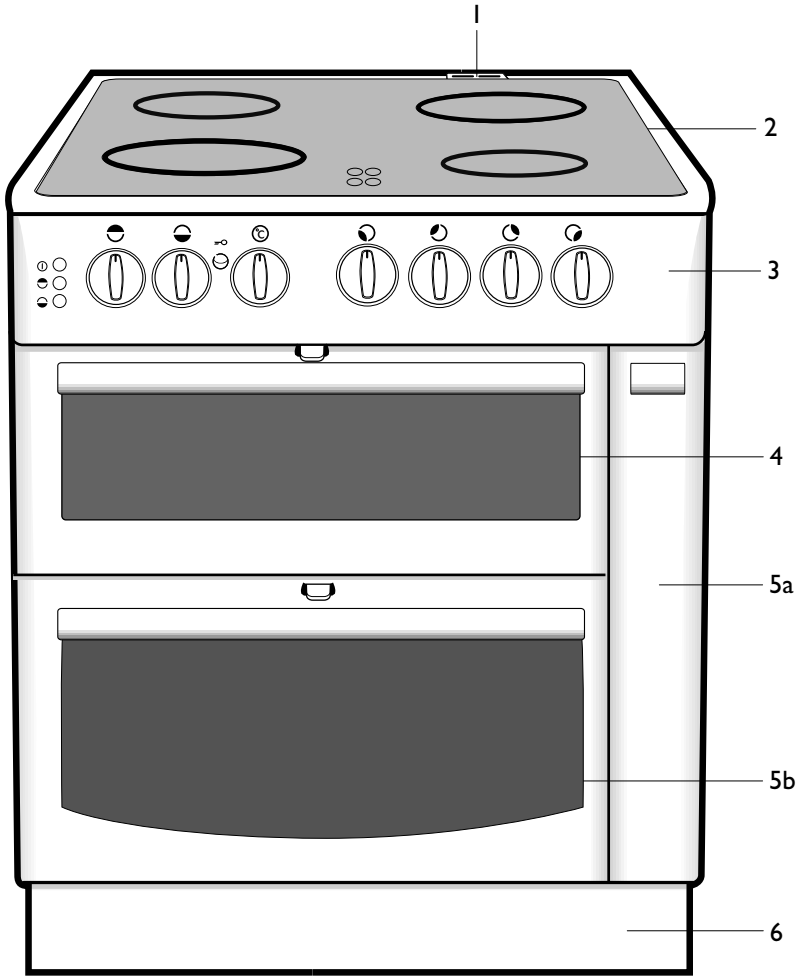
Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Kassering

Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperren/sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Komfyren

1 Avtagbar dampventil
2 Glasskeramikktopp
3 Betjeningspanel med BRYTERE
4a Liten OVN
4b Stor OVN
5 Oppbevaringsskap (kun 70 cm)
6 Sokkel



Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Påse at komfyren er kald før du trekker den frem. Trekk ikke i dørhåndtaket, men åpne ovnsdøren og ta tak oppunder ovnstaket. Løft forsiktig og dra komfyren ut.

Utpakking

Kontroller at varen er feilfri og uten skader. Skade meldes til transportør snarest mulig, se fraktseddelen. Ved levering fra butikk eller forhandler – kontakt dem.

Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt kommunen for informasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

FØLGENDE LEVERES MED KOMFYREN:

- Emaljerte bakeplater og langpanne
- Proffplater dvs. perforerte og silikon-belagte aluminiumsplater
- Super Clean langpanne og ovnsvrist, som er belagte med et smussavvisende belegg.
- Ovnsrist
- Tippesikring inkl. monteringsdeler
- Barberbladskrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikktoppen
- Grillstativ med spyd
- Bruksanvisning
- Plastkniv, egnet til å skjære kaker

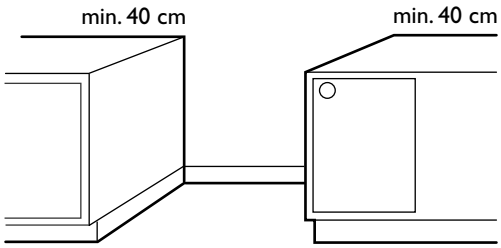
FØLGENDE KAN KJØPES SOM TILLEGGSUTSTYR:

- Dekorsokkel (front)
- Kasserollevern inkl. monteringsdeler

Sikkerhetsutstyr

Sørg for at det finnes avlastningsflater i minst 40 cm bredde på begge sider av komfyren (SE BILDET). En av benkene kan erstattes av en vegg eller et høyskap.

Sikkerheten for barn øker hvis du dessuten påser at følgende er montert/funksjonsdyktig:



Tippesikringen

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

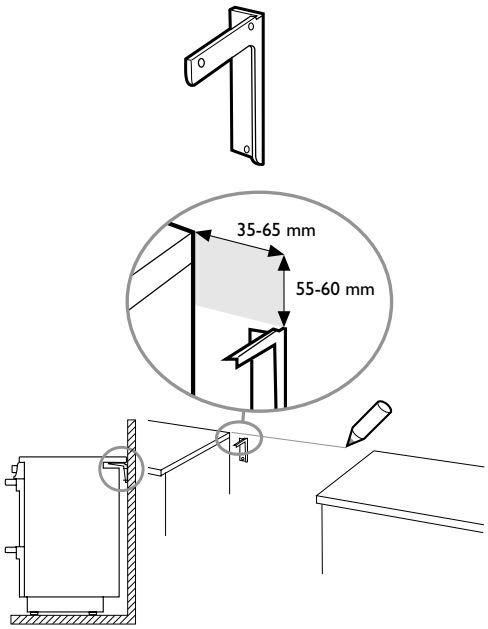
Før du monterer tippesikringen, må du kontrollere at komfyren er justert til riktig høyde, se kapittelet om installasjon, s. 21.

SLIK MONTERES TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFYREN:

1. Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (SE SKISSE).
2. De oppgitte mål (SE SKISSE) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru den fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.

OBS! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.

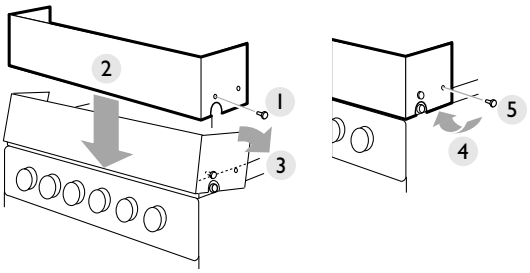
3. Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.



Kasserollevernet (tilleggsutstyr)

Kasserollevernet skal være montert for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kokekar på glasskeramikktoppen.

1. Trykk inn proppene i de fremre hullene.
2. Plasser kasserollevernet på komfyren med proppene over kanten av toppen.
3. Vri kasserollevernet på skrå nedover og
4. vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
5. Lås med de bakre proppene.



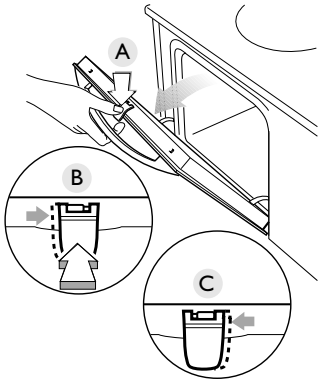
Dørsperren

Dørsperren gjør det vanskeligere for barn å åpne døren/skuffen. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov.

A Trykk ned sperren når du skal åpne døren.

B Slik kopler du ut sperren: Kontroller at ovnen ikke er varm, trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

C Slik kopler du på sperren: Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Før første gangs bruk

Rengjøring av komfyren

Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MATERIALER. Dampventilen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Husk at tippesikringen ikke fungerer når du drar fram komfyren for å gjøre rent på baksiden.

Rengjør tilbehøret

Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylles og tørkes tørt.

Super Clean-tilbehøret skall vaskes med varmt vann og håndoppvaskmiddel innen du bruker dem første gangen.

Rengjøring av sølvhåndtakene

Dette gjelder komfyr med sølvhåndtak.

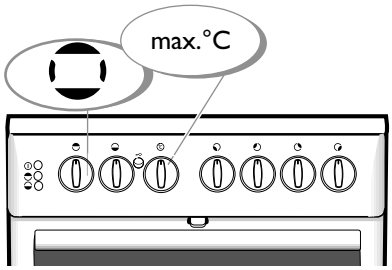
Håndtakene gjør du rent ved hjelp av en ren klut, varmt vann og vanlig oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MIDLER, heller ikke ripende materialer som stålull eller rengjøringssvamper.

Brenn av ovnene

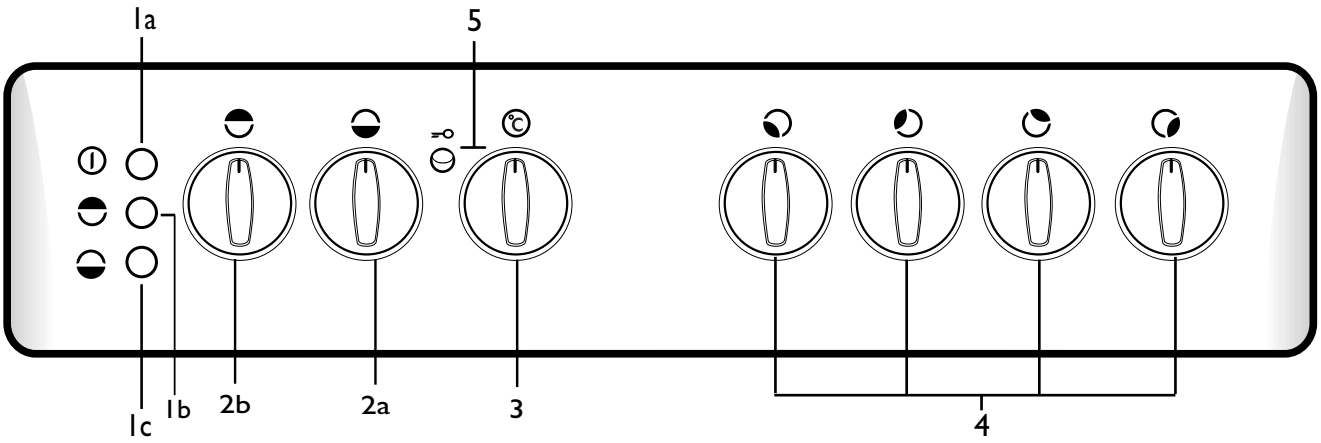
Hold barn under oppsikt!
Komfyren blir meget varm.

Ovnsdørene skal være lukket. Brenn av én ovn om gangen:

1. Slå over-/undervarmen på høyeste temperatur.
2. Ventiler godt i kjøkkenet. Slå av ovnen når lukt– og røykutvikling har opphørt.
3. Tørk av ovnen, døren og stigene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.



Betjeningspanelet



1a Kontrollampe KOMFYR
1b Kontrollampe LITEN OVN
1c Kontrollampe STOR OVN
2a Funksjonsbryter STOR OVN
2b Termostat-/funksjonsbryter LITEN OVN
3 Termostat STOR OVN
4 Brytere for VARMESONER
5 Komfyrlås

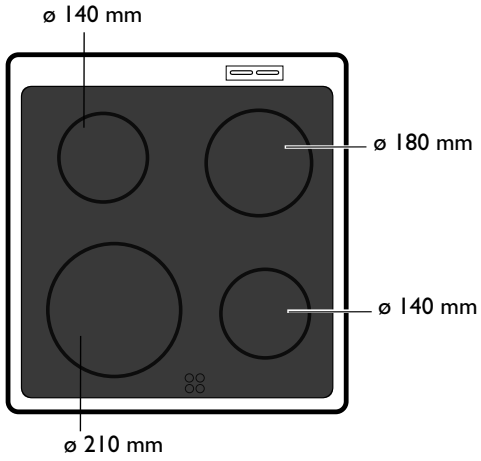
Kontrollamper

Disse er av type glimlampe og har som regel lang levetid. Ved eventuelle feil, kontakt service.

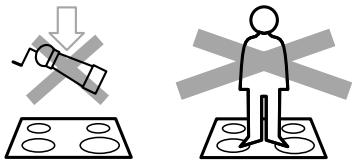
Glasskeramikktoppen

Glasskeramikktoppen har fire varmesoner. Når du slår på en sone, lyser den i kortere og lengre perioder avhengig av bryterens innstilling. Selv ved maks. innstilling slokner sonen i blant, men da for å forhindre overoppheting.

Varmevarsleren består av fire lamper, en for hver sone. Lampen lyser hvis sonen er varmere enn 55°C, også når den er slått av.



Komfyrtoppens glass tåler varme, kulde og temperatursjokk, men er ikke slagfast. Den kan sprekke dersom den treffes av fallende gjenstander som for eksempel en krydderkvern. Toppen må aldri benyttes til å stå på eller som avlastnings- eller oppbevaringsplass.



Bruk av toppen

BRUK ALDRI EN SPRUKKET GLASSKERAMIKKTOPP. Væske kan ved overkoking trenge ned til strømførende deler. Kople fra komfyren og kontakt vår serviceavdeling for reparasjon. Ved hjelp av skrapen må du straks (mens toppen fortsatt er varm) fjerne sukker og overkok med høyt sukkerinnhold, f.eks. syltetøy samt smeltet plast og folie for ikke å skade toppen. Frityrkoking, smelting av fett, parafinvoks eller annet lettantennelig produkt må aldri stå uten tilsyn. Ved en eventuell brann, nullstiller du bryterne på komfyren og slår kjøkkenviften av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

Varmesonene styres med brytere merket 0 – 12, der 12 gir høyeste effekt. De kan vris både med og mot urviseren.

SLIK GÅR DU FREM NÅR DU VIL BRUKE SONENE:

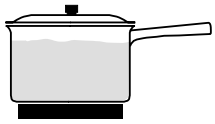
1. Vrid frem til ønsket bryterstilling for den sonen du har valgt.
2. nullstill bryteren etter bruk.

Hvilken bryterstilling skal du velge? Du må prøve deg frem til den stillingen og den varmesonen som passer deg og dine kjeler best, avhengig av hva du skal lage. Nedenfor får en liten veiledning (for riktig varme):

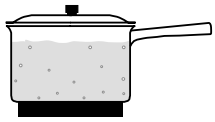
Koking

Som regel kan du koke opp på høyeste trinn og deretter velge et lavere trinn. Lyden eller størrelsen på vann-boblene kan hjelpe deg med å finne riktig innstilling:

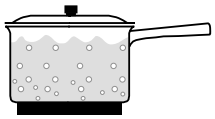
SVAK VARME: Sydende vann. Egner seg til koking av ris, fisk samt grønnsaker som f.eks. sukkererter og brokkoli.



MIDDELS VARME: Småkokende vann. Egner seg til det meste som skal kokes, f.eks. kjøtt, rotfrukter og poteter.



STERK VARME: Lyden blir svakere før vannet begynner å boble kraftig. Egner seg til oppkok av vann til pasta og ris. Velg deretter en lavere innstilling.



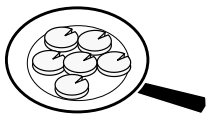
Steking

Best resultat oppnås når maten dekker høyst 2/3 av stekepannen og den ikke kommer rett fra kjøleskapet når den skal stekes.

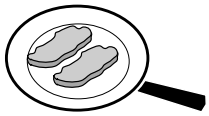
Ha smør/margarin i stekepannen, og velg ønsket innstilling av bryteren. For å få et godt resultat er det viktig at fettet har riktig farge (temperatur) når du begynner å steke. Trykk en lys stekespade mot bunnen slik at du lett kan se fargen på fettet.

SVAK VARME: Svakt brunt fett. Egner seg f.eks. til egg, løk, rå poteter, koteletter og biff samt hel fisk.

MIDDELS VARME: Brunt fett. Egner seg til det meste som skal stekes, f.eks. kjøttdeigretter, grytekjøtt, pølser, tynne fiskefileter og pannekaker.



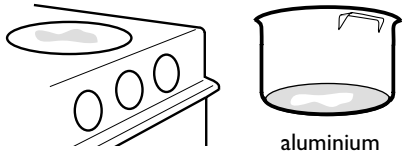
STERK VARME: Mørkebrunt fett. Egner seg til tynne kjøttstykker. Fettet brenner seg lett, så vær forsiktig.

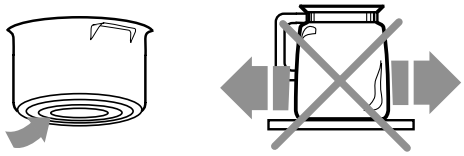


Valg av kasserolle/stekepanne

En komfyr med glasskeramikktopp stiller større krav til kokekarene dine enn en komfyr med plater. Husk:

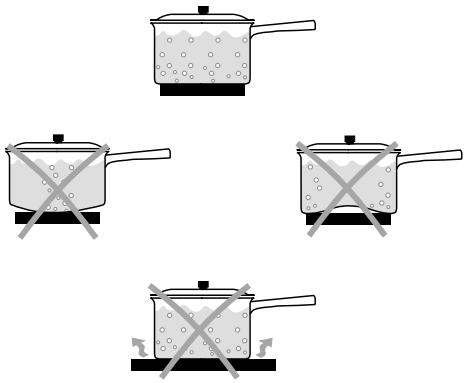
- å kontrollere bunnen på kokekarene. Kjeler med konveks bunn (buler ut) snurer lett rundt på glasskeramikktoppen og gir dårlig varmekontakt.
- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan etterlate sølvlignende flekker på toppen. Flekker tar du bort med rengjøringsmiddelet som fulgte med komfyren.
- Kasseroller og kaffekjeler i glass eller emalje med grovt mønster sliter mer på toppen enn kjeler av andre materialer, hvis de dras fram og tilbake.





For å spare tid og dermed energi skal kasserollens/ stekepannens bunn

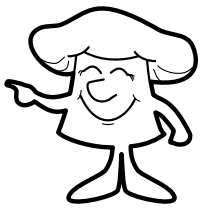
- dekke sonen helt. Med en for liten bunn brenner overkoking seg lett fast på toppen.
- være glatt eller finmønstret,
- være plan. En bunn som bulker seg for mye utover eller innover gir lengre oppvarming-stider.



Når du skal kjøpe ny kasserolle, er det lurt å velge en rustfri modell med flerlagsbunn, dvs. en bunn med lag av forskjellige metaller.

Spar energi!

- Bruk lokk så halverer du energibruken (jfr. uten bruk av lokk).
- Bruk kjeler med plan bunn og spar 25 % energi (jfr. med ujevn bunn).
- Sørg for å holde toppen ren og tørr. Smuss og væske reduserer varmeoverføringen mellom kokekar og varmesone.
- Slå av varmesonen og la maten bli ferdig på ettervarmen.
- Bruke av damp- og trykkoker sparer også energi.

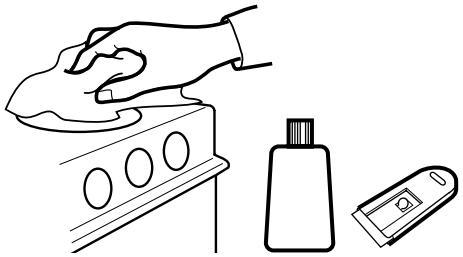


Rengjøring av glasskeramikktoppen

Du må straks (mens toppen er varm) fjerne overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy), samt smeltet plast og folie.

SLIK RENGJØR DU EN TOPP VED KRAFTIG TILSØLING:

1. Bruk barberbladskrapen til å fjerne flekker o.l.
2. Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres toppen med vedlagte rengjøringsmiddel. Rist flasken og sprut ut et par smale lengder på toppen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdingspapir.
3. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut for å forhindre at produktet etser seg fast når toppen varmes opp neste gang. Tørkes tørt.

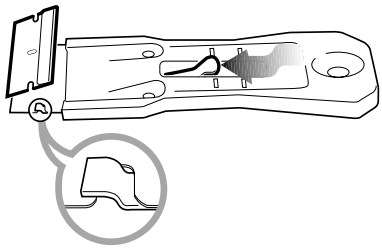


Barberbladskrapen

LA IKKE BARN BRUKE SKRAPEN. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

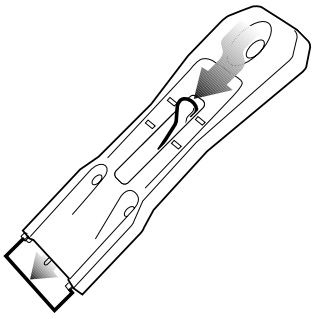
Bruk skrapen for å fjerne overkok fra glasskeramikktoppen. Før førstegangs bruk må du snu barberbladet, da dette er transportsikret. Et deksel beskytter det skarpe bladet når skrapen ikke er i bruk.

1. Trykk ned knappen på skrapens overside og skyv den så langt fram som mulig (se skisse).
2. Fjern barberbladet. Sett bladet tilbake med den skarpe kanten ut.
3. ”Lås” bladet med skrapens fliker (se skisse).
4. Trykk knappen hardt ned og skyv den så langt tilbake som mulig.



SLIK BRUKER DU BARBERBLADSKRAPEN:

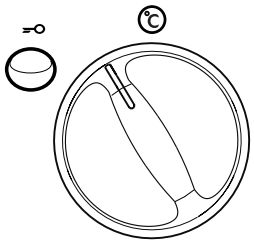
1. Skyv fram barberbladet ved å skyve fram knappen (på skrapens overside) til den stopper (se skisse). Du kan sjekke at barberbladet er i låst stilling ved å presse bladet mot en hard flate.
2. Sjekk at bladet er rent og helt, ellers kan det skade platen. Nye blader får du kjøpt hos fargehandleren.
3. Hold skrapen i en vinkel på ca. 45° og skrap rent. Du kan presse bladet hardt mot toppen uten å skade den.
4. Smuss fjerner du ved å tørke forsiktig av bladet med husholdningspapir.
5. Etter bruk trykker du ned knappen og skyver den så langt bakover som mulig. Oppbevar skrapen utilgjengelilg for barn.



Sikkerhetsfunksjoner

Komfyrlåsen

Ovnens termostatbryter har en innebygget komfyrlås med to sikkerhetsinnstillinger. Velg om du vil benytte komfyrlåsen med enkel eller dobbeltsikring eller ikke i det hele tatt. OBS! Strømforsyningen til komfyren er ikke brutt.



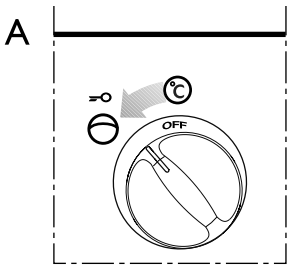
ENKELSIKRING: Bryter strømmen til plater/soner og ovn når termostatbryteren er stilt på OFF.

DOBBELTSIKRING: Når låseknappen er aktivert i tillegg, kreves et tohåndsgrep for å slå på komfyren. Da blir det enda vanskeligere for barna å "bruke" den.

Enkelsikring

SLIK LÅSER DU KOMFYREN (SE SKISSE A)

Vri termostaten mot urviseren til OFF.

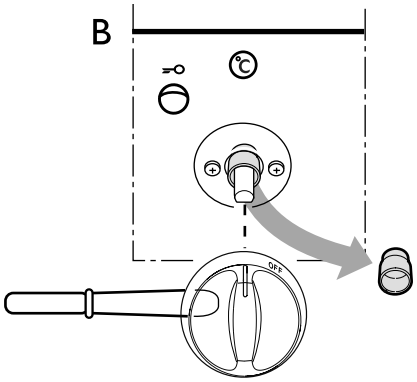


GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN:

1. Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til kl. 12)
2. Bruk komfyren på vanlig måte. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke. (Noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

Dobbeltsikring

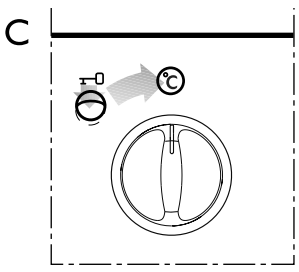
Før førstegangs bruk av dobbeltsikringen må du AKTIVERE LÅSEKNAPPEN (SE SKISSE B):



1. Nullstill termostatbryteren, dvs. still bryteren på kl. 12.
2. Plasser en bordkniv bak bryterdekslet og vipp det forsiktig ut.
3. Fjern den røde hylsen.
4. Sett bryterdekslet tilbake i "nullstilling".

Heretter trenger du bare vri termostaten mot urviseren till OFF for å låse komfyren (SE SKISSE A).

GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN (SE SKISSE C):

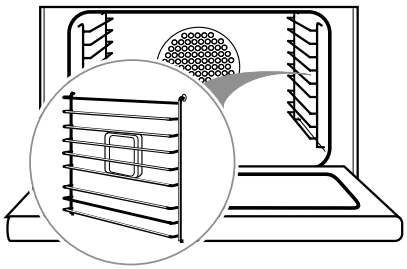


1. Trykk inn låseknappen og hold den inne.
2. Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til bryteren igjen peker på kl. 12).
3. Bruk komfyren som vanlig. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke (noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

Ovnene

Ovnene har avtakbare ovnsstiger med to (liten ovn) eller syv (stor ovn) riller på hver side. Hvilken stekehøyde som egner seg best til ulike funksjoner og temperaturer kan du se i tabellene for baking og matlaging bakerst i bruksanvisningen.

Antallet lamper er forskjellig for den store og den lille ovnen. Varmluftsvifte finnes bare i den store ovnen.



Ovnenes funksjoner

For samtlige funksjoner gjelder det at kontrollampen lyser under oppvarming og slukkes når riktig temperatur er nådd (lampen tennes og slukkes når termostaten kobles inn og ut). Når du skal velge ovnsfunksjon, vrir du funksjonsbryteren med urviseren til symbolet for ønsket funksjon (se nedenfor).

LILLE OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Belysning

Gratinering

Inre tag- och bunnelement inkoplet.

Over/undervarme

Ovnen har AUTOMATISK HURTIGSTART, noe som betyr at grillelementet og bunnelementet automatisk er innkoblet helt til termostaten bryter første gang. Når termostaten deretter slår inn igjen, er grillelementet frakoblet, mens stekeelementet fortsatt er innkoblet.

Termostatens kontrollampe blinker under hurtigoppvarmingen. Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes lampen. Lampen tennes og lyser kontinuerlig når termostaten slår inn igjen.

Hvis du IKKE vil ha automatisk hurtigstart, dreier du termostatbryteren frem inntil kontrollampen begynner å blinke. Drei deretter bryteren tilbake til belysningsposisjonen og still inn ønsket temperatur umiddelbart.

STORE OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Belysning

Over/undervarme

Tag- og bunnelement innkoplet.

Varmluft

Tak- og bunnelement pluss et e,ement rundt viften innkoplet.

Varmluftsgrill

Inre tak- og ringelement innkoplet.

Grill

Inre takelementet innkoplet.

Gratinering

Indre element i taket og i bunnen er innkoplet. Kan også brukes ved hurtigstart. Sett termostaten på ønsket temperatur, når kontrollampen slokner, stiller du funksjonsbryteren på ønsket funksjon.

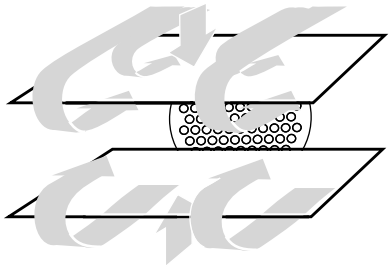
Lavtemperatursteking

Langtidstrinn, maks. 125 ºC. Tak- og bunnelement innkoblet med ovnseffekt 500 W.

PRINSIPPENE FOR VARMLUFT

Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret.

Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over– og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme.



Praktisk bruk

Legg aldri aluminiumsfolie, bakeplate eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Dette vil hindre undervarmen og kan skade emaljen pga. overoppheting. HOLD BARN UNDER OPPSIKT! Ovnen blir meget varm.

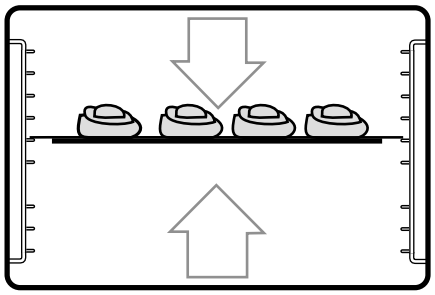
Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f. eks. en pizza på platen, kan platen slå seg. Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølner.

De perforerte, silikonbehandlete platene bruker du til steking av brød i varmluft. Dersom det er fare for at fett eller fyll skal renne ned gjennom hullene, plasseres bakverket i former.

Hvordan skal du utnytte de ulike funksjonene når du bruker ovnene? Nedenfor finner du praktiske råd og tips om hvordan du best benytter de ulike ovnsfunksjonene til ulike typer matlaging:

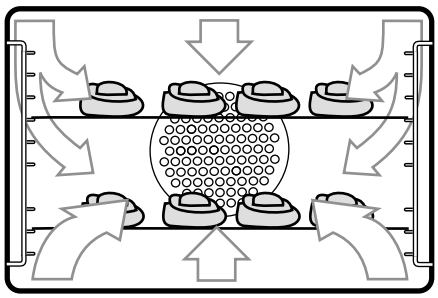
Baking

Kontroller myke kaker med en stekepinne ca 5 minutter før full tid. Da kan du, om nødvendig, korte ned eller forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskriften samt formenes materiale, fasong, farge og størrelse. Lyse aluminiumsformer gir f.eks. som regel lyse kaker. OVER/UNDERVARME gir jevn farge over hele flaten. Velg den ovnen som passer best i størrelse.



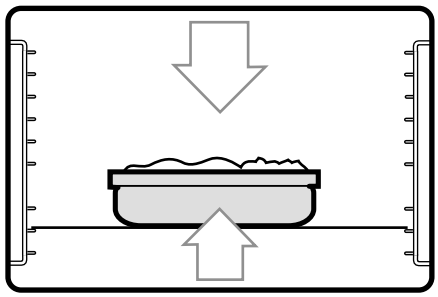
Baking med varmluft

Med varmluft blir bakingen mer rasjonell fordi du kan bruke to plater i ovnen samtidig. Dermed får du kortere steketid totalt. Fargen kan imidlertid bli noe ujevn.

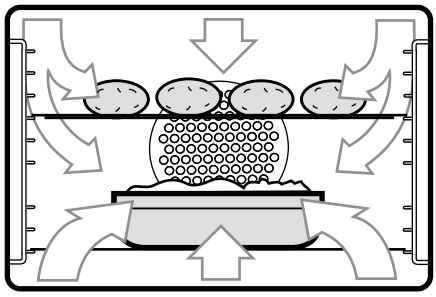


Matlaging

Velg den ovnen som passer best i størrelse. Med sin lave høyde er den minste ovnen velegnet til gratenger, puddinger o.l.

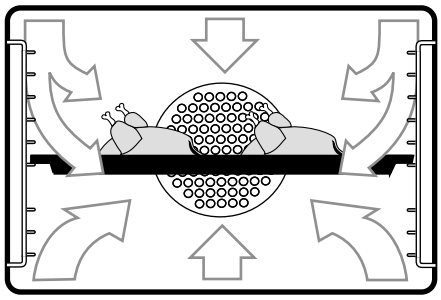


Matlaging med varmluft



VARMLUFT velger du ved matlaging på flere nivåer samtidig og til tilberedning av hele måltider, dvs forrett, hovedrett og dessert. Husk å velge retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever forskjellig steketid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få dem ferdig i den rekkefølge du ønsker.

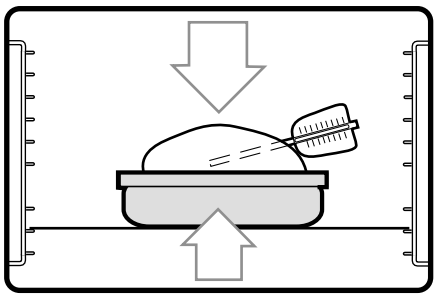
Steking



Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom OVER-/UNDERVARME og VARMLUFT. Storfekjøtt som roastbif, stek etc. blir best dersom det stekes med 125°C ovnsvarme, men dette tar noe lenger tid enn ved høyere temperaturer. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en ildfast form med lav kant som er akkurat stor nok til kjøttet. Ved steking av f.eks. lettrøkt skinke dannes det som regel mye kraft. Derfor er det lurt å bruke et stort stekefat eller en langpanne. Vær forsiktig når du tar steken ut av ovnen.

Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klipper hull i et hjørne før posen settes i ovnen. Da unngår du å brenne deg på varm damp når posen skal åpnes.

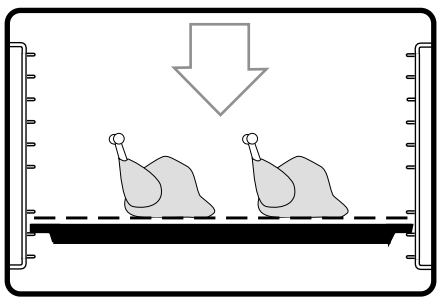
Bruk av steketermometer



For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sjy.

Grilling



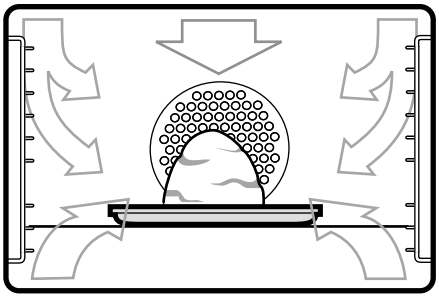
Størrelsen, marmoreringen (isprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles, påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent utenpå.

Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet, legg det på grillristen og krydre etter smak. Plasser alltid en langpanne, gjerne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens f.eks. ribbe plasseres i nedre del av ovnen.

Still funksjonsbryteren på og termostaten på ønsket temperatur. Begynn grillingen etter 3–5 minutters oppvarming. Pass nøye på å snu maten minst en gang i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.

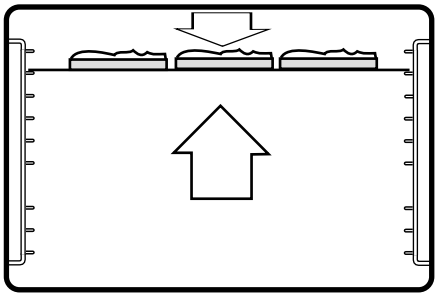
Varmluftsgrill

Grillelementer setter farge på maten, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere. Denne funksjonen egner seg derfor spesielt til «høye» matretter, dvs. grilling av julesteken som skal ha farge over det hele.



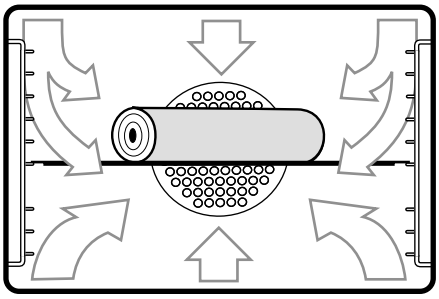
Gratinering (hurtigstart)

Egner seg utmerket til fargesetting av gratenger, smørbrød osv. Denne funksjonen kan du også bruke til hurtigopp-varming av ovnen til innstilt temperatur. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, velger du funksjon. Det tar ca. 9-10 minutter å varme opp ovnen til 200°C. Men ingen regler uten unntak: unngå bruk av hurtigstart ved baking av småkaker, marengs og andre følsomme bakverk.



Opptining

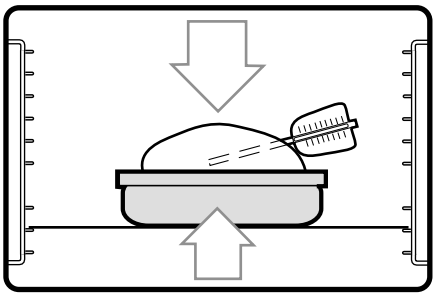
Still funksjonsbryteren på . Ved opptining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk som f. eks rullekake, skal termostatbryteren være nullstilt. Plasser maten på en eller flere ribber, avhengig av hvor mye som skal tines. Det er umulig å angi noen tid. Prøv med en stekepinne.



Lavtemperatursteking, maks. 125 °C.

Still funksjonsbryteren på og termostatbryteren på ønsket temperatur, maks. 125°C. Lavtemperatursteking kan brukes for mat som tåler tilberedning i lav temperatur under lengre tid, ca. 4-5 timer. Ta hensyn til at det tar tid før maten blir klar når du planlegger matlagingen.

Steker av storfe, svin, vilt og lam kan med fordel tilberedes over natten. Ved å bruke lengre tilberedningstid og lavere temperatur (100-125 °C) blir kjøttet mørere. Kjøttet mister dessuten mindre vekt enn ved tilberedning ved høyere temperatur. Bruk gjerne steketermometer. Obs! Kjøtt må aldri tilberedes ved lavere temperatur enn 100 °C.



Rengjøring og vedlikehold

Ovnene

Katalyse-emaljen på ovnsveggene er porøs og er til en viss grad selvrensende. Ovnsbunnen derimot er i glatt og noe hardere emalje slik at du skal kunne skrape bort flekker med f.eks. en stekespade. Ovnsdøren består av en indre og ytre del med varmereflekterende glass for å gi lavere overflatetemperatur.

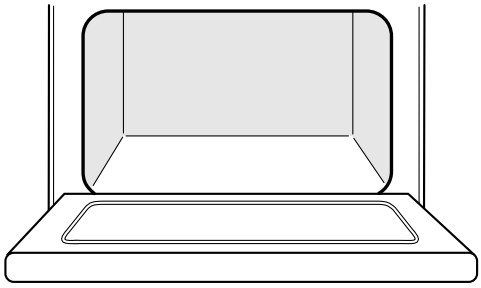
KATALYSEEMALJE

Ovnen blir varm ved bruk.
Hold barna under oppsikt.

Matsøl på emaljen brennes til dels vekk ved bruk. Dersom emaljen blir flekkete, brenner du av ovnen med over-/undervarmen på høyeste temperatur i 30-60 minutter. Hardnakkete flekker av f.eks. fett fjerner du på denne måten:

1. «Dynk» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La stå en time.
2. Sett deretter over-/undervarmen på høyeste temperatur.
3. Slå ovnen av etter tre timer.

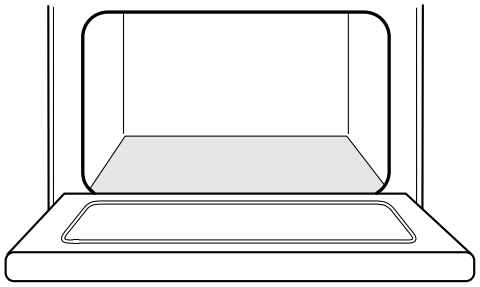
Bruk aldri rengjøringsmiddel for ovner eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.



GLATT EMALJE

Slik rengjør du bunnen ved kraftig tilsøling:

1. Søl eller overkok som sitter fast løsner du med f.eks. en stekespade.
2. Fordel grønnsåpe, gjerne flytende, med en svamp utover ovnsbunnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100°C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann. Du kan eventuelt bli nødt til å gni forsiktig med stålull. Tørkes tørt.



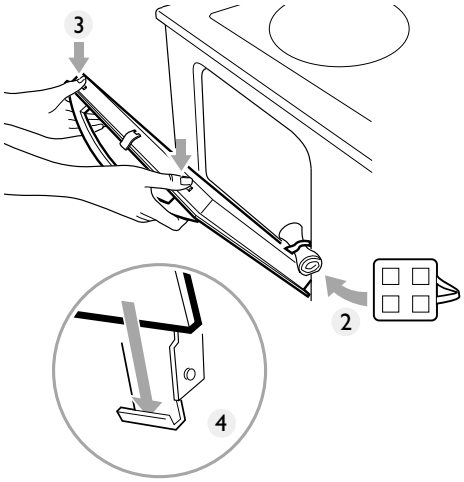
Ovnsdøren

Ovnen har glatt emalje. Ovnsdøren består av to deler med varmereflekterende glass for å gi lavere overflate-temperatur.

RENGJØRING MELLOM GLASSENE

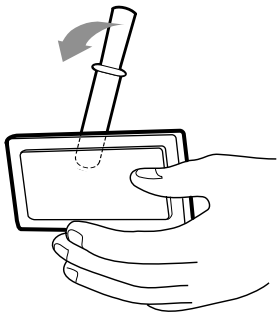
Pass på at dørglasset ikke skades. Sprekkdannelse langs kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen gangers oppvarming.

1. Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
2. Åpne døren. For at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut bak dørhengslene (se skisse) slik at døren ikke kan slå igjen.
3. Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
4. Etter rengjøring med vinduspussemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (se bilde).Dersom glasset er svært tilsmusset, kan du bruke barberbladskrapen som følger med. Påse at døren sitter sikkert fasthektet på begge sider.
5. Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
6. Fjern gryteklutene.

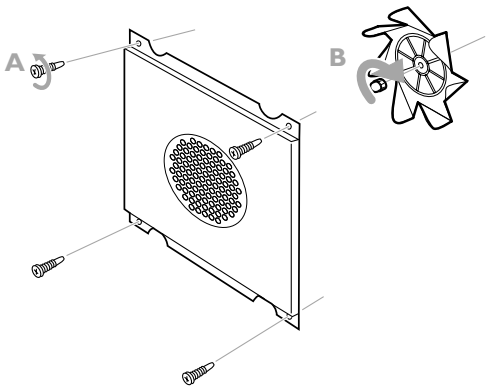


Skifte av ovnspære

1. Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Løsne og fjerne ovnsrillene (se s. 20).
3. Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smørekniv mellom glass og ovnsvegg. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
4. Skru ut og sett inn ny pære med E 14-sokkel, merket 230-240 V, 25 W og 300°C.
5. Trykk beskyttelsesglasset fast igjen og monter rillene.



Varmluftsviften



Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men VÆR FORSIKTIG fordi viften har skarpe kanter.

1. Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Skru ut de fire skruene (A) med en stjernetrekker og ta løs den bakre ovnsveggen.
3. Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
4. Vask viften for hånd i varmt såpevann.
5. Sett viften tilbake på plass. Pass på at skruene er skikkelig trukket til.

Super Clean-tilbehøren

Disse tilbehør har et smussavvisende belegg og lang levetid om det behandles riktig.

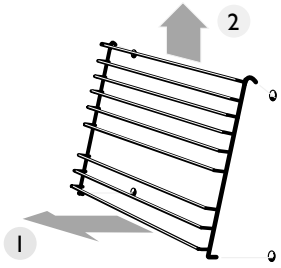
OBS! Plasser ikke SUPER CLEAN-tilbehøren på en varm kokeplate da den kan bli ødelagt. Tilbehøren tåler en temperatur på opp til 270°C. Varm de aldri uten mat eller bakverk.

Vask tilbehøren forsiktig i varmt vann og hånd-oppvaskmiddel før du bruker den første gang.

Følger du disse råd og tips kommer dina SUPER CLEAN-tilbehør til å vare lenge og forbli lett å rengjøre:

- Bruk redskap av plast eller tre i stedet for metall, som kan skade pannen.
- Husk at kjeler med grov bunn kan skade tilbehøren.
- Den medfølgende plastkniven passer godt til å skjære myke kaker.
- Rengjør tilbehøren med en myk svamp eller oppvaskbørste i varmt vann, eventuelt med hånd-oppvaskmiddel. Bruk ikke oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålull eller skarpe gjenstander ved rengjøring.

Ovnstilbehør



Stigene løsnes i de nedre hjørnene (1), løftes skrått oppover og tas ut (2). Vask stige og rist (samt evt. annet tilbehør som grillrist og grillspyd) for hånd eller i oppvaskmaskin. Hvis delene er svært skitne kan du først legge dem i bløt og deretter rengjøre dem med f. eks. stålull.

Bakeplater, også eventuelle proffplater og langpanner, tørkes av med husholdningspapir og kan ved behov vaskes opp for hånd. Fastbrente flekker fjernes med bakeplateskrape (gjelder ikke proffplaten).

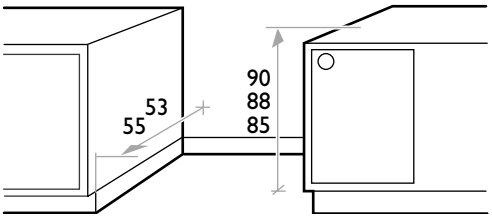
Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, kan vare skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Passer komfyrens mål med den øvrige kjøkkeninnredningen? Mål kjøkkenbenkens høyde fra gulv til topp og dybde fra vegg til forkant sokkel (SE SKISSE). Komfyren kan også installeres med vegg eller høyskap på den ene siden og avlastningsflate på den andre.

Ved levering er komfyren tilpasset en benkehøyde på 90 cm og en sokkeldybde på 53 cm. Du kan endre høyde og dybde på sokkelen slik at komfyren passer til benkehøyde 85, 88 eller 90 cm og sokkeldybde 55 cm (se nedenfor).

Pass på at komfyrkabelen ikke blir liggende i klemme når du flytter komfyren.

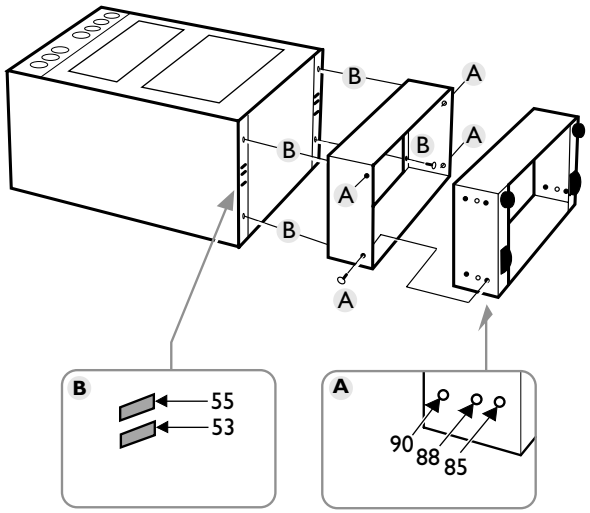


Endring av sokkelhøyde og -dybde

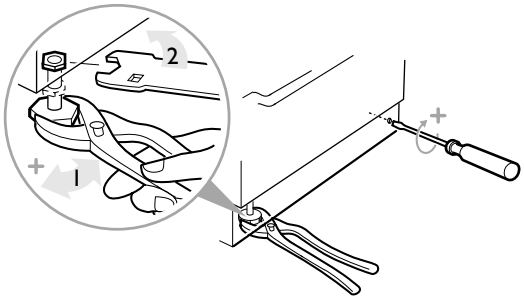
53 cm sokkeldybde er den minste dybden du kan ha. Mindre sokkeldybde enn dette kan føre til at komfyren tipper ved stor belastning på døren.

Hvis begge målene skal endres, bør du gjøre dette samtidig. Les hele veiledningen nedenfor før du begynner endringene.

1. Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (SE SKISSE). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
2. Skru løs skruene A (4 STK., SE SKISSE). Hvis du bare skal forandre høyden, dra da ut den innerste sokkelen et stykke. Dra i konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det er skarpe kanter under komfyren. Les videre fra og med punkt 5. Skal du forandre dybden, drar du sokkelen helt ut.
3. Skru ut skruene B (4 STK., SE SKISSE) og fjern den ytterste sokkelen.
4. Velg trinn 55 cm (SE SKISSE B) og sett den ytterste sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B (husk skivene!), og skyv den innerste sokkelen litt inn.
5. Skru skruene A inn igjen i et av hullene for henholdsvis 85, 88 og 90 cm benkehøyde (SE SKISSE A).
6. Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatring/Justering



Komfyren må stå rett slik at f.eks. fettet kan fordele seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på komfyrtoppen og kontroller at komfyren står rett.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftenøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene (1) og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står rett, låser du føttene med mutrene, som skrus mot urviseren. Bruk vedlagte nøkkel (2).

Elektrisk tilkopling

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

TILKOBLING MED 25A FLATSTIFTPLUGG - KUN GJELDENDE FOR NORGE!

Komfyren skal tilkoples slik:

Spenning	*Sikring*
230V	1-faset, 25A

For tilkopling høyere enn 25A krever 6 mm² ledning. Tilkoplingsalternativene for komfyren framgår av skiltet på baksiden av komfyren. Tilkoplingseffekt og spenning er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side.

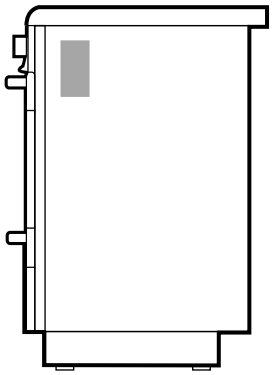
Service

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: ”NEL:s leveringsbetingelser” ved salg av elektriske husholdingsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, finnes det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 28 og 29. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden.



Modell:

Prod. nr:

Ser. nr:

Kjøpsdato:

Forhandler:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE
Spireaveien 14
Postboks 215 Økern
0510 OSLO

Tlf.: 22 72 58 00
Fax: 22 64 17 74

Tekniske data

Med forbehold om endringer. Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.

	QSG 6141	QSG 7141
Bredde (mm):	597	697
Høyde ved levering (mm):	900	900
Dybde (mm):	595	595
Nyttevolum, stor ovn (liter):	46	46
Nyttevolum, liten ovn (liter):	26	26
Total effekt 230V-komfyr (W):	12641	12841
VARMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
Bakre venstre	140	1200
Bakre høyre	180	1800
Fremre venstre	210	2300
Fremre høyre	140	1200
ENERGIKLASSE		
stor ovn	B	B
liten ovn	B	B
ENERGIFORBRUK		
Konvensjonell oppvarmning (kWh), liten ovn	0,79	0,79
Konvensjonell oppvarmning (kWh), stor ovn	0,99	0,99
Oppvarmning med varmluft (kWh)	0,94	0,94
BRUKSTID VED STANDARDLAST		
Konvensjonell oppvarmning (min), liten ovn	48	48
Konvensjonell oppvarmning (min), stor ovn	50	50
Oppvarmning med varmluft (min)	42	42
OVERFLATE PÅ STEKEBRETT (cm^2)	1500	1500

For vurdering av energieffektivitetsklasse har konvensjonell varme benyttet før den store ovnen og varmluft vært benyttet i den lille ovnen.

KONTROLLAMPER av type glimlampe.
OVNSPÆRER med E-14 sokkel, merket 230-240V, 25W og 300ºC.

Tabeller

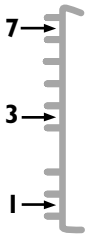
Baking

	°C			Minutter	°C		Minutter
Boller	225	M	M	8–12	185–200	2+5	10–15
Bondebrød	225	N	N	30–35	200–225	2+5	25–30
Formbrød (lette)	200–225	N	N	30–40	185–200	2 el. 3	30–40
Formbrød (tunge)	175–200	N	N	50–60	165–185	2 el. 3	50–60
Formkake (lett)	175	N	Rist på bunnen	35–45	165		35–45
Formkake (tung)	150–175	N	Rist på bunnen	50–60	150	2+5	50–60
"Hullbrød"	200–225	M	M	10–15	185–200	2+5	15–20
Kuvertbrød	225–250	M	M	8–10	200	2+5	8–12
Marengs	100–125	M	N/M	40–50			
Muffins	225	M	N/M	10–12	200	2+5	15–18
Mørdeigskaker	175–200	M	M	5–10	175–185	2+4	5–10
Pepperkaker	175	M	M	5–7	165–175	2+4	5–10
Rullekake	225–250	M	M	5–7			
Scones	225–250	M	M	8–10	200–225	2+5	10–12
Stenger/kranser	200–225	N	N	15–20	185–200	2+5	15–20
Sukkerbrød	175–200	N	N	30–40	165–180	2+5	30–40

Plassering i stekeovn

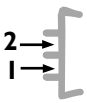
DEN STORE STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7)
M = Midtre del av ovnen (rille 3–4)
N = Nedre del av ovnen (rille 1–2)



DEN LILLE STEKEOVNEN HAR TO RIBBER:

M = Midtre del av ovnen (rille 2)
N = Nedre del av ovnen (rille 1)



Lavtemperatursteking

	°C	°C		°C
Filet (svin)	175	125	N/M	75
Filet (storfe, vilt)	175	100	N/M	60-85
Svinekam	175	100	N	80-85
Roastbiff (storfe)	125	100	N	65-70
Skinke, fersk		125	N	75
Ytrefilet av storfe	125	100	N	70-75

Matlaging og grilling

Max 250°C vid grilling	°C	°C			°C		Min.	°C
Biff, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			5-7	
Bogstek	175		N	N	160	2 el. 3		75
Entrecôte, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	N	160	2 el. 3		55-60
Fisk								
.. koking	200		N	N	185	2 el. 3		
.. koking i egen kraft	100		N	N	100			
.. steking	200-225		N	N	200	2 el. 3		
Fleskepannekaker	225		M	N	200	2 el. 3		
Gratenger	225		N/M	N/M	200	2 + 5		
Grillpølse		250	Ø	–			5	
Hamburger 90g, frossen		250	Ø	–			8-10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	N/M	200	2 + 5		
Kjøttpudding	175-200		N/M	N	175	2 el. 3		
Kylling	175		N/M	N	160–175	2 el. 3		
Kylling, halv*		200-225	N	–			40-50	
Nakkekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			15-20	
Omeletter	200-225		M	N				
Piroger	225		M	N/M	200	2 + 5		
Pizza	250		M	M	225	2 + 5		
Poteter (bakte)	225		M	N/M	185-200	2 + 5		
Pudding (i form)	200-225		N/M	N	185-200	2 + 5		
Ribbe*	175	200-225	N	N	160-175	2 + 5		
Roastbiff	125		N	N	125	2 el. 3		55-60
Stek (okse)	125		N	N	125	2 el. 3		70-75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	N	160	2 el. 3		70-75
Stekt sild	225		M	N/M	200	2 + 5		
Svinekam	175		N	N	160	2 el. 3		80-85
Svinekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			12-15	
Svinestek	175		N	N	160	2 el. 3		70

* Velg laveste grilltemperatur ved bruk av grillkrydder eller -olje.

Praktiske råd og tips

Problem	Årsak	Tiltak
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brø/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat. Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake.	Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.	Riktig temperatur på væsken er 37°C for fersk gjær. For tørrgjær, se anvisningen på pakken.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/ væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme, gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.	Kontroller i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Hurtigstarten er innkoplet.	Kontroller at du har satt funksjons-bryteren på ønsket funksjon.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.	Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former.

Problemer og utbedringer

Foreta aldri inngrep i komfyren som kan føre til skade på person eller produkt. Nedenfor finner du noen forslag til hva du selv kan gjøre hvis det oppstår problemer. Kontakt vår serviceavdeling hvis du trenger hjelp.

Problem	Årsak/utbedringstiltak
Komfyren får ikke strøm.	Kontroller: • SIKRINGEN. **MERK**! Én sikring pr. fase • at STØPSELET er satt ordentlig i • at ev. JORDFEILBRYTER er koplet inn
Komfyren virker ikke	Kontroller at komfyrlåsen ikke er i funksjon (se s. 12)
Lang koke-/steketid	Kontroller at du har valgt et egnet kokekar med god varmeledningsevne (se s. 10)
Ovnspæren lyser ikke.	Skift pære (se s. 19)
Dørsperrene virker ikke.	Kople inn sperrene (se s. 6)

Kassering

1 *Kople komfyren fra kontakten i veggen.*

2 *Kutt ledningen så nær komfyrens bakstykke som mulig.*

3 *Sett sperre ut av funksjon, for å forhindre at barn blir innelåst i ovnen.*

Kontakt kommunen eller din forhandler for informasjon om hvor du kan levere din komfyr for resirkulering av materialer.

Tryckt på miljövennlig papir

2B tecknare ab

© ABS-PCC 2003-03-28

Husqvarna Hvitevarer
email: husqvarna@ehn.no www.husqvarna.com

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.